

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

KALAFIOR



OJCZYSTY – DODAJ
DO ULUBIONYCH

W kwestii kalafiorowej – podobnie jak w przypadku kalarepy – nieocenione usługi oddać nam może lektura zacnego dzieła Lucyny Ćwierciakiewiczowej. Znajdujemy w nim cenne informacje, iż „Nie można rzeczywiście oznaczyć pory na kalafior, gdyż cały rok prawie zachowane w piwnicy, służyć mogą na garnitury itp., najsmaczniejsze jednak są w lipcu, sierpniu i wrześniu. Najpierwszym warunkiem dobroci kalafiorów jest ścisłość kwiatu, białość nadzwyczajna oraz twardość”. Garnitury z owego cytatu to rzecz jasna przybranie, a nie ubranie! (A tak na marginesie: wiecie, że popularność książek kucharskich i poradników Lucyny Ćwierciakiewiczowej sprawiła, iż nakłady jej książek przewyższały nakłady dzieł naszych wieszczów – Adama Mickiewicza i Juliusza Słowackiego?). Wracając do KALAFIORÓW: geneza pochodzenia warzywa i geneza jego nazwy przypominają jako żywo genezę KALAREPY. KALAFIOR – podobnie jak KALAREPA – sprowadzony został z Włoch w XVI w. i podobnie jak ona ma nazwę włoskiego pochodzenia: KALAFIOR (a w gwarach KARAFIOŁ) wywodzi się z włoskiego dialektałnego caulo-fiore (cavolo-fiore), dosłownie „kapuściany kwiat”. Zjadając KALAFIORY, zjadamy bowiem róże tych kalafiorów (które z botanicznego punktu widzenia nie są kwiatami, lecz pędami skróconymi).